

Meruňkové kuře s pečeným bramborem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 3.4 kg
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Kuřecí prsa 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Menší cibule nakrájená na tenká kolečka 1 ks
- Drůbeží vývar 500 ml
- Meruňková marmeláda 3 lžíce
- Tymiánový lístky 3 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupejte a dejte vařit do osolené vody. Kuřecí prsa lehce naklepejte , osolte a opeřete. V hlubší pánvi je na 1 lžici olivového oleje zprudka osmahněte. Vyjměte a nechte v teple. Do pánve nasype cibuli, zalijte vývarem a přiveďte k varu. Pak přidejte meruňkovou marmeládu, promíchejte a vařte do zhoustnutí. Uvařené brambory scedte, přendejte do pekáčku, posypte 2 lžičkami tymiánu a zakápněte olivovým olejem. Dejte péct pod gril dozlatova, nebo pečte půl hodiny na 200°C. Omáčku dochuťte solí a pepřem, vložte maso a posypte zbylým tymiánem. Nechte prohřát. Poté podávejte společně s bramborami.